



**ils**  
brasil

notícias

Ano 19 • nº 1  
janeiro a abril de 2011

## Workshop atualiza discussão sobre Segurança Alimentar

A Segurança Alimentar está entre os temas que não se esgotam e exigem uma continuidade de debates para gerar informações científicas que fomentem o diálogo e novas visões de pesquisadores e da indústria. É para atender esta necessidade que o ILSI Brasil promove mais uma edição do Workshop “Atualidades em Food Safety”, agendado para o dia 19 de maio, em São Paulo.

O objetivo do evento é discutir questões atuais relativas a aditivos e contaminantes alimentares. Estarão em pauta dados recentes de instituições como CODEX ALIMENTARIUS, European Food Safety Authority (EFSA), FDA, ANVISA, MAPA, que servirão como referência para alinhar os temas das palestras, relacionados aos riscos toxicológicos e microbiológicos potenciais, ocasionados pela ingestão de alimentos e que podem trazer riscos à saúde.

Este ano, a programação inclui abordagens sobre contaminantes inorgânicos: status regulatório; dioxina em alimentos;

migração de compostos de embalagens plásticas; bisfenol A em embalagem para alimentos; furano em alimentos: dados do Brasil; cloropropanóis: formação e ocorrência em alimentos; conservadores naturais e resíduos de fármacos veterinários.

“Há uma preocupação pública constante quanto aos riscos toxicológicos potenciais decorrentes da ingestão diária de substâncias químicas encontradas nos alimentos. Muitas vezes há interpretação e compreensão errôneas associadas à segurança destes produtos. Assim é fundamental discutir os diferentes aspectos deste universo para que haja constante atualização dos conhecimentos científicos nesta área”, alerta Maria Cecília Toledo, pesquisadora da UNICAMP e coordenadora científica do evento.



Para se inscrever no workshop “Atualidades em Food Safety III”, basta acessar o site [www.ilsil.org.br](http://www.ilsil.org.br) ou entrar em contato pelo e-mail: [foodsafety2011@ilsil.org.br](mailto:foodsafety2011@ilsil.org.br).

### DESTAQUES DESTA EDIÇÃO

- **artigo:** Desenvolvimento de simbiótico à base de *Lactobacillus casei* aderido a fibras vegetais desidratadas
- **entrevista:** Marília Nutti, engenheira de alimentos, pesquisadora da EMBRAPA e coordenadora científica do Comitê de Biotecnologia

# Marília Nutti

**Pesquisas e discussões sobre Biotecnologia continuam em pauta. E pela sua importância, o ILSI Brasil mantém um Comitê focado neste universo. Conheça os projetos da área neste bate-papo com a engenheira de alimentos e pesquisadora da EMBRAPA, Marília Nutti, coordenadora científica deste grupo de trabalho.**



## Como o Comitê de Biotecnologia tem atuado no ILSI?

De forma dinâmica. Sempre buscamos o alinhamento com as diretrizes dos comitês internacionais do ILSI, em ações direcionadas para as áreas de saúde e meio ambiente. Nossas reuniões abordam vários temas com o objetivo de focar nas prioridades que tanto a academia, quanto os setores público e privado, têm identificado neste contexto.

## Qual o maior desafio e assuntos que estão em evidência nas discussões do Comitê?

Este ano temos dois importantes desafios. Um deles é a organização do Curso de Detecção de OGMs, em parceria com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que está previsto para setembro. O outro, a participação do Comitê na Reunião Anual do ILSI Brasil, quando discutiremos questões relacionadas à análise do risco alimentar e ambiental de OGMs.

## Como o ILSI tem tratado a questão de OGMs?

Com muita tranquilidade e dentro de uma abordagem científica, como sempre fez. Um dos recentes projetos foi a série de workshops sobre Avaliação do Risco Ambiental de Plantas Geneticamente Modificadas, realizada em Brasília em 2009 e 2010, em parceria com o CERA (Center for Environmental Risk Assessment) e EMBRAPA.

## O tema transgênico ainda é encarado com certa reserva. Quais os avanços?

No Brasil, acredito que os maiores avanços podem ser notados pela grande área plantada no país. Até fevereiro de 2011 já tínhamos 28 eventos transgênicos aprovados para comercialização, além de 11 vacinas e uma levedura. Segundo a Consultoria Celeres, cerca de 57,2% da área plantada com milho este ano será transgênica. Logo, em sua maioria, os derivados do grão também serão transgênicos e quando incluídos na formulação do produto final, que chegará às gôndolas, deverão ser identificados. Hoje já encontramos nos supermercados óleos vegetais, amido de milho e rações para animais rotulados. A introdução da informação ao consumidor é outra característica dos avanços.

## Quais os próximos projetos do Comitê?

Para 2011 faz parte do nosso planejamento uma maior proximidade com profissionais da área de saúde, que poderão contribuir para o melhor entendimento de questões na área de Biotecnologia. Outra iniciativa é o lançamento do livro **"Transgênicos: Bases Científicas de sua Segurança"** (ver box). Estamos sempre abertos a novas discussões e projetos, postura que tem marcado as ações do Comitê.

## livro

# Atualização em Transgênicos

Depois do sucesso da primeira edição, em 2003, o livro **"Transgênicos: Bases Científicas de sua Segurança"**, ganha uma versão atualizada, mantendo a parceria dos autores Franco Maria Lajolo, professor da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP e Marília Regina Nutti, pesquisadora da EMBRAPA.

A obra reúne dados importantes, resultado das discussões que mobilizaram, nos últimos anos, pesquisadores, órgãos reguladores e indústria, com o objetivo de debater a questão científica da avaliação de segurança dos alimentos transgênicos. Dirigido a acadêmicos, estudantes, agências reguladoras, profissionais da área de saúde, a noite de autógrafos acontecerá no dia 07 de abril de 2011, durante o II Congresso Nacional do ILSI Brasil, em Águas de São Pedro (SP).

"A preocupação em suprir as necessidades alimentares da população mundial continua a ser um desafio, considerando que esta busca requer aumento de produtividade, proteção ambiental e redução do uso de agrotóxicos. É neste contexto que se abre a perspectiva de maior produção de alimentos geneticamente modificados e seguros, mantendo ou melhorando a qualidade e quantidade dos nutrientes e a necessária preservação do meio ambiente. O livro traça paralelos nesta direção, com avanços científicos na área tecnológica, de produção e segurança", resumem os autores.

